

IL VINO

Il Sommelier

Organo ufficiale
dell'Associazione Italiana
dei Sommeliers

Periodico bimestrale
di enogastronomia, birra
e distillati

Maggio
Giugno 1988
Lire 6.000



Vinovertrina

a cura di Antonio Piccinardi foto Simion/Nibbio



Storia del vino: in Italia per la prima volta nasce un Pinot Nero italiano di livello internazionale grazie a Maurizio Zanella.

Caratteristiche:

all'olfatto ha alta intensità, è persistente, ampio, penetrante, si avvertono sentori di piccoli frutti, sottobosco;

al gusto ha corpo elegante, nerbo e razza, lunga persistenza;

alla vista è limpido, brillante, di colore granato vivace.

Servire a 18 °C abbinato a gingilli di vitello tartufati, piccione alle erbe aromatiche.

Affinamento in fusti di rovere.

È prodotto da uve Pinot Nero allevate nella tenuta di Cà del Bosco.

È vinificato in vasche d'acciaio.

Prodotte n° 3.026 bottiglie

Prezzo lire 25.000

Nome Pinero 1984

produttore Azienda Agricola Cà del Bosco

Via Case Sparse 11
25030 Erbusco (Bs)

Tel. 030/7267196